



GRAND HOTEL WIEN

25. & 26. Dezember 2017 – Weihnachts-Brunch in der “Grand Brasserie”

Buffet € 85,00

Vorspeisen und Salate:

Österreichische Fleischspezialitäten:
Trüffelschinken, Tiroler Schinkenspeck,
Salzburger Rauchwürste, Mühlviertler Grammelschmalz,
Wurzelspeck vom Pogusch, Hausgemachtes Essiggemüse
Schottischer Lachs gravé & geräuchert mit Roten Rüben,
Kren, Blini, Sauerrahm, Senf & Honig
Crème Brûlée vom Bio Österkron mit eingelegter
Portweibirne und Winterkräutersalat
Eine große Auswahl an Blatt- und marinierten Salaten
mit verschiedenen Dressings

Suppe:

Rindsconsommé mit Frittaten & Wurzelgemüse

Hauptgerichte:

Traditionelles Weihnachtsgansl
mit Apfel-Zimt-Rotkraut und Kartoffelknödeln
Gulasch vom Neusiedlersee Zander mit Paprika,
Fenchel, Sauerrahm & hausgemachten Bandnudeln
Wiener Schnitzel vom Huhn & Schwein mit Butterreis,
Zitrone & Preiselbeeren
Gegrillte Beiriedschnitte
mit Provençalischem Gemüse & Balsamicoerdäpfeln
Vorarlberger Käsespätzle mit Bier- & Graukäse
und Röstzwiebeln

Desserts:

Auswahl an österreichischen und internationalen Käsesorten
Gebackene Apfelringe mit Eierlikörcreme & Zimtzucker
Spekulatius Mousse mit Grüntee-Ingwergelee
& Knusperstreusel
Tannenhonig-Mascarpone terrine
mit Granatapfel, Karambole & Karamellspinne
Linzerschnitten
Handgezogener Apfelstrudel mit Vanille-Zimtschaum
Schokoladentarte mit Sauerkirschen, Walnüssen & Minze
Duo vom Schokoladenmousse
mit Mandelsplittern & karamellisierter Bio Birne

Appetizers and salads:

Austrian meat specialities:
Truffle ham, Tyrolean bacon, Smoked sausages
from Salzburg, Crackling fat from the Mühlviertel,
Bacon from the Pogusch, Homemade vinegar vegetables
Scottish gravlax & smoked salmon with beetroot,
horseradish, blini, sour cream, mustard & honey
Organic blue cheese crème brûlée
with marinated port wine pear and winter herbs salad
A wide range of leaf- and marinated salads
with different kinds of dressings

Soup:

Beef consommé with sliced savoury pancakes

Main dishes:

Traditional Christmas goose with apple-cinnamon red cabbage
and potato dumplings
Pike perch goulash with bell peppers,
fennel, sour cream & homemade pasta
Wiener Schnitzel – deep-fried breaded chicken & pork
escalopes with butter rice, lemon & cranberries
Grilled beef sirloin slice
with Provençal vegetables & balsamic vinegar potatoes
Cheese spaetzle with fried onions

Desserts:

A selection of Austrian and International cheeses
Deep-fried apple rings
with advocaat cream & cinnamon sugar
Spiced biscuit mousse with green tea-ginger jelly
& crispy crumbles
Fir honey-mascarpone terrine
with pomegranate, starfruit & caramel
Linzer cake
Apple strudel with vanilla-cinnamon foam
Chocolate tart with sour cherries, walnuts & mint
Two kinds of chocolate mousse
with almond slices & caramelized organic pear